

**PEMANFAATAN TEMPE SEBAGAI *MEAT ANALOG* (DAGING TIRUAN) PADA
OLAHAN TORIKATSU UNTUK *VEGETARIAN***

Ramona Saviera Amalia

Pendidikan Teknik Boga, Fakultas Teknik, Universitas Negeri Yogyakarta

Jl. Colombo no 1 Daerah Istimewa Yogyakarta

email : ramona_saviera@yahoo.com

ABSTRAK

Penyakit kardiovaskuler merupakan salah satu penyebab utama kematian secara global. Pengolahan tempe kacang kedelai menjadi daging analog diharapkan dapat menjadi alternatif makanan sehat. Selain itu, substitusi isolat protein kedelai dapat meningkatkan kualitas dan nilai gizi dari daging analog tempe kacang kedelai. Penelitian ini bertujuan untuk menemukan formula yang tepat dalam pembuatan daging tiruan dari tempe kacang kedelai yang diolah menjadi torikatsu tempe kacang kedelai dan untuk mengetahui tingkat penerimaan masyarakat terhadap produk torikatsu tempe kacang kedelai. Metode yang digunakan adalah 4D (*Define, Design, Develop, dan Disseminate*). Karakteristik dari torikatsu tempe kacang kedelai adalah berwarna golden brown, berteksture lembut, beraroma gurih, dan memiliki rasa seperti daging ayam. Pada hasil perhitungan data dapat diambil kesimpulan bahwa uji panelis semi terlatih dan pameran untuk produk torikatsu tempe kacang kedelai menunjukkan nilai rata – rata 3, dengan keterangan disukai oleh masyarakat.

Kata Kunci : tempe kacang kedelai, daging tiruan, torikatsu.
